

## Falsa Acacia, Acacio, Acacia blanca, Robinia

### *Robinia pseudoacacia* L.

Fabaceae

**Descripción:** Árbol caducifolio de hasta 25 m de altura. Hojas compuestas, imparipinnadas, de 7-23 foliolos, de 15-35 cm de longitud, alternas, con estípula leñosa en la base. Flores en racimos axilares, densos y colgantes, de 10-20 cm de longitud, de color blanco. El fruto es una vaina, dehiscente, comprimida, oblongo-lanceolada, de 5-10 cm de longitud, color café castaño. Semillas reniformes, negras, de 4-10 por fruto.

**Distribución:** Regiones Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Biobío.

**Hábitat:** Bosques, praderas, pastizales y áreas urbanas.

**Usos comestibles:** Con sus delicadas y perfumadas flores se elaboran buñuelos y fritos. Para ello se sacan los racimos, se lavan y se agregan a un batido con huevos, harina, una pizca de sal y una pizca de polvos de hornear. Mientras, se prepara una olla pequeña con una cantidad de aceite que permita cubrir el racimo floral. Una vez bien caliente, se echa el racimo, se fríe y se saca en un tiempo que no va más allá de dos minutos. Se le agrega azúcar o sal dependiendo el tipo de comida que acompañe. También se preparan tortillas, para lo cual se agregan las flores a un batido y se fríen en una sartén que tenga solo la base cubierta de aceite. Las flores en general se usan para acompañar platos salados.

**Usos medicinales:** Tradicionalmente, sus flores se usan en infusión como calmante para dolores musculares y para aromatizar pomadas y agua de colonia.

**Observaciones:** Especie usada en arborización de calles y avenidas, también como especie ornamental en parques y jardines y como cortinas cortavientos en terrenos de cultivos y plantaciones frutícolas.

